

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. 2017. *Peningkatan Kadar Antosianin Beras Merah Dan Beras Hitam Melalui Biofortifikasi*. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 36(2) : 91-98.
- Adrian, A. 2014. *Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.) dengan Pemberian Beberapa Dosis Abu Janjang Kelapa Sawit*. Skripsi Fakultas Pertanian Dan Peternakan. UIN Sultan Syarif Kasim. Pekanbaru.
- Agustina, F. 2008. *Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ajani, E.O., Salau B.A., Akinlolu A.A., Ekor M.N., and Soladoye M.O. 2010. *Methanolic Extract of Musa Sapientum Suckers Moderates Fasting Blood Glucose and Body Weigth of Alloxan Induced Diabetic Rats*. Asian J. Biol. Scl, 1(1): 30-35.
- Akbar, B. 2010. *Tumbuhan dengan Kandungan Senyawa Aktif yang Berpotensi sebagai Bahan Antifertilitas*. Adabia Press. Jakarta.
- Almister. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Ambarinanti, M. 2007. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi dan Ekspor Beras Indonesia*. Program Studi Ekonomi Pertanian dan Sumber Daya. Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Anandito, R.B.K., Siswanti., Nurhatadi E, dan Hapsari R. 2016. *Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars berbasis Tepung Millet Putih (Panicum milliaceum L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.)*. Jurnal AGRITECH, Vol. 36, No. 1, Februari 23-29.
- Andarwulan, N., dan Sutrisno K. 1992. *Kimia Vitamin Edisi Pertama*. Rajawali Press. Jakarta.
- Andarwulan, N., dan Kusnandar F. 2011. *Analisis pangan*. PT. Dian Rakyat: Jakarta.
- Andriani, M., Baskara K. A., dan Edhi N. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe "Bosok"*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Anggraeni, P.Y., dan Yuwono, S.S. 2014. *Pengaruh Fermentasi Alami pada Chips Ubi Jalar (Ipomea batatas) terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar Terfermentasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri ; 2 (2) : 59-69.
- Anonim. 2005. SNI 01-7111.1-2005. *MP-ASI Bubur Instan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Anonim. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Associatoin of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni. Bandung. Hal. 15-66.
- Arinanti, M. 2018. *Potensi Senyawa Antioksidan Alami pada Berbagai Jenis Kacang*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta. Yogyakarta.
- Armala, M.,M. 2009. *Daya Antioksidan Fraksi Air Ekstrak Herbal Kenikir*

- (*Cosmos caudatus* H. B. K.) dan Profil KLT. Skripsi Fakultas Farmasi. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Arza, P.A., dan Sepni, A. 2017. *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus) terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Protein dan Vitamin A Biskuit*. Stikes Perintis Padang. Padang.
- Asniwati, Z. 2016. *Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine*. Jurnal Agropolutan, Vol 3 (3) 1 – 8.
- Astawan, M. 2004. *Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita yang Kaya Antioksidan*. IPB. Bogor.
- Astawan, M., dan Andreas. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Azis, A., Munifatul, I., dan Sri, H. 2015. *Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia*. Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Balkaya, A., ES. Kurtar, and M. Ozbakir. 2009. *The Phenotypic Diversity and Fruit Characterization of Winter Squash (Cucurbita maxima) Populations from the Black Sea Region of Turkey*. Ondokuz Mayıs University, Faculty of Agriculture, Departement of Horticulture, Samsun Turkey
- Beuchat, L.R. 1977. *Functional and Electrophoretic Characteristics of Succinylated Peanut Flour Protein*. J. Agricultural Food Chemistry, 25(6):258-261.
- Britton, G., Jensens, L., and Fauder. H. 2008. *Carotenoid Vol. 4. Natural Function*. Birkhauser Verlag Basel. Boston. ISBN; 3-76437498-3.PP;1-370
- Buckle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Burton, G.W.I. 1989. *B-karoten : an Usual Type Of Lipid Oxidation*. J.Sci, 22: 569-573
- Bustan. 2007. *Beras Organik*. http://www.agribisnisganesha.com/?page_id=60. Diakses pada hari Kamis, 8 April 2018 pukul 19.00 WIB.
- Catrien, Y., Surya, S., dan Ertanto, T. 2008. *Reaksi Maillard Pada Produk Pangan*. Penulisan Ilmiah. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chandra, L., Marsono, Y. dan Anita, M.S. 2014. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan*. Journal of Food Technology and Nutrition, 13, 57-68.
- Cheng C.H., Lehmann, J., Thies, J.E., Burton, S.D. and Engelhard, M.H. 2006. *Oxidation of Black Carbon by Biotic and Abiotic Processes*. Organic Geochemistry 37:1477-1488.
- DeMan, M.J. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Drake, D. L, S.E. Gebardt, and R. H. Matthews. 1989. *Composition of Food*;

- Cereal Frains and Pasta*. Crop Science. 6;36-40.
- Erni, N., Kadirman, dan Ratnawaty F. 2018. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (Colocasia esculenta)*. PTP FT UNM. Makasar.
- Eskin, N.A.M., H.M. Handerson, and R.J. Tewnsend. 1971. *Biochemistry of Foods*. Academic Press, New York.
- Fahey, J.W. 2005. *Moringa oleifera: A Review of The Medical Evidence For Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties*. Part 1. Trees Life J., 1:5.
- Fellows, P.J., and Ellis. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood. England.
- Fernando, E.R. 2008. *Formulasi Bubur Susu Kacang Tanah Instan sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI*. Tugas Akhir. Bogor: IPB.
- Filho, B. J., Alencar, A. A., P, Xyrley., C, Anna., Tomaz, A., De, G . Jose., Filho, S., F, Petronio., F, Athayde., Silva, S. M., F, Maria., Souza, D.V., V. Emidio., and Cunha, D.L. 2008. *Sources of Alpha, Beta, Gamma, Delta, And Epsilon Carotenes A Twentieth Century Review*. Brazilian Journal of Pharmagcognosy. PP ; 135-154
- Gardjito, M. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbonhidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.
- Gong, X., Draper S. C., Allison, S. G., Marisiddaiah, R., and Rubin, P. L. 2017. *Effects of the Macular Carotenoid Lutein in Human Retinal Pigment Epithelial Cells*. Department of Pediatrics, Paul L. Foster School of Medicine, Texas Tech University Health Sciences Center. USA. PP; 1-13.
- Gumolung, D. 2019. *Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Fullerene Journal Of Chemical. Vol 4 No. 1: 8-11.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hernani dan Raharjo, M. 2006. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal 3, 9, 11, 16-17.
- Hernawan, E., dan Vita M. 2016. *Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (Oryza sativa L., Oryza nivara dan Oryza sativa L. indica)*. Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada. Vol 14 No.1.
- Hidayat, dan Saati. 2006. *Membuat Pewarna Alami: Cara Sehat dan Aman Membuat Pewarna Makanan dari Bahan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Histifarina, D., D.Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004. *Teknik Pengeringan dalam Oven untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Jurnal Hortikultura 14(2):107-112.
- Hussain J., Rehman N.U., Khan A.L., Hamayun M., Hussain S.M., and Shinwari Z.K. 2010. *Proximate and Essensial Nutrients Evaluation of Selected Vegetables Species from Kohat Region*. Pak J Bot. 2010; 42 (4): 2847-2855.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.

- Indrasari, S.D., Prihadi,W., dan E. Y. Purwani. 2010. *Evaluasi Mutu Fisik, Mutu Giling, dan Kandungan Antosianin Kultivar Beras Merah*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan.
- Indriyani, F., Nurhidajah, dan Agus S. 2013. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah berdasarkan Variasi Lama Pengerinan*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 (08): 27-34.
- Ismayanti, M., dan Harijono. 2015. *Formulasi Mpati Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming*. Jurnal Pangan dan Agroindsutri, 3 (3), 2015: 996-1005.
- Jamaluddin, P. 2018. *Perpindahan Panas dan Masa Pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Universitas Negeri Makassar. Makassar.
- Joss, B., Aryani, R.D., dan Setiyono. 2003. *Ekstraksi Karotenoid dari Minyak Kelapa Sawit Mentah (CPO)*. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia 2003. Yogyakarta.
- Juliano, B.O. and D.B. Bechtel, 1985. *Rice Chemistry and Technology 2nd*. St. Paul: Am. Assoc. Cereal Chem.
- Kanetro, B. 2015. *Hypocholesterolemic Properties of Protein Isolate From Cowpeas (Vigna unguiculata) Sprout In Normal and Diabetic Rats*. Procedia Food Science 3 (2015) 112 – 118
- Kelmaskosu, D., Breemer, R. dan Polnaya, F.J., 2010. *Pengaruh Konsentrasi Beras Ketan terhadap Mutu Dodol Pepaya*. Jurnal Teknologi Pertanian (Agritekno). Volume 4, No 1.
- Kemenkes. 2017. *Data Komposisi Makanan Pangan Indonesia*. Diketik November 21, 2021, dari <https://www.panganku.org/id-ID/view>.
- Kencana, P.K.D. 2010. *Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen Rebung Bambu Tabah (Gigantochloa Nigrociliata Kurz) Fresh-Cut*. Disertasi. Program Pascasarjana Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Khatun, M., Egucgi, S., Yamaguchi, T., Takamura, H and Matoba,T. 2006. *Effect of Thermal Treatment on Radical Scavenging Activity of Some Species*. Journal Food. Sci. Technol Res. 12(3): 178-185.
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Kumalaningsih. 2007. *Antioksidan dan Penangkal Radikal Bebas*. Jakarta: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Kusbandari, A., and Susanti, H. 2017. *Beta Carotene Content and Free Radical Scavenging Activity of Cantaloupe (Cucumis melo var. cantalupensis L.) Extract Against DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) using UV-Visible Spectrophotometry Method*. Jurnal farmasi sains dan komunitas. PP.37-42
- Kusumaningrum, I., R. B. Hastuti dan S. Haryanti. 2007. *Pengaruh Perasan Sargassum crassifolium dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Pertumbuhan Tanaman Kedelai (Glycine max (L) Merrill)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi. Biologi FMIPA Universitas Diponegoro. Vol. XV (2).
- Kusumawati, D.D., Bambang S.A., dan Dimas R.A.M. 2012. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Suhu Pengerinan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Lautan, J. 1997. *Radikal Bebas pada Eritrosit dan Leukosit*. Cermin Dunia Kedokteran, 116:49-52.
- Legowo A. 2005. *Pengaruh Blanching terhadap Sifat Sensoris dan Kadar Provitamin Tepung Labu Kuning*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lisa, M., Mustofa L., dan Bambang S. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*)*. Jurnal THPi Student Vol 3, Nomor 3.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R. Ngadiarti, B. Apriyantono, Hartati, Bernadus dan Tinexelly. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Mariana. 2007. *Perilaku Konsumsi Sarapan Pagi dan Makanan Jajanan Serta Status Gizi Siswa SLTP Negeri 17 dan SLTP Perguruan Budi Satrya di Kecamatan Medan Tembung*. Skripsi Gizi Kesehatan Masyarakat, FKM USU
- Muchtadi, D. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan bahan pangan. Petunjuk Laboratorium*. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor.
- Nurhadi, B., dan Nurhasanah, S. 2010. *Sifat Fisik Bahan Pangan*. Bandung: Widya Padajaran.
- Nielsen, S.S., 1995. *Introduction to The Chemical Analysis of Food*. Chapman and Hall. New York. USA.
- Oh C.H, and Oh S.H. 2004. *Effects of Germinated Brown Rice Extracts with Enhanced Levels of GABA on Cancer Cell Proliferation and Apoptosis*. Journal of Medicinal Food Vol 7(1); 19-23.
- Ophart, C.E. 2003. *Virtual Chembook*. Elmhurst College.
- Perdana D. 2003. *Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan Mutu Berkisenambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instant di PT. Gizindo Prima Nusantara* [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Permata, D. 2015. *Aktivitas Inhibisi Amilase dan Total Polifenol Teh Daun Sisik Naga pada Suhu Dan Pengeringan yang Berbeda*. Seminar agroindustri dan lokakarya nasional FKPT-TPI, 2-3.
- Pertiwi, S.F., Aminah, S., dan Nurhidajah. 2013. *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Kimia, dan Sifat Organoleptik Susu Kecambah Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Berdasarkan Variasi Waktu Perkecambahan*. Jurnal Pangan dan Gizi, 4 (8) : 10-21.
- Plantamor. 2012. *Kacang Tolo*. <http://www.plantamor.com/index.php?plant=2235>. Diakses 7 Mei 2015.
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Pongjanta, J., A. Naulbunrany., S. Kawngdang., T. Manon, and T. Thepjaikat. 2006. *Utilization of Pompink Powder In Bakery Proudcts*. Songklanakar. J. Sci. Technol. 28 (supp.1): 71-79. Practise.2nd ed. Woodread.Pub.Lim.Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan

Agus Purnomo.

- Prabowo, B. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pradini, W.U., Marchianti, A.C.N., and Riyanti, R. 2017. *The effectiveness of red rice to decrease total cholesterol in type 2 dm patients*. Journal of Agromedicine and Medical Sciences 3(1):7-12.
- Pratiwi P., M. Suzery, dan B. Cahyono. 2010. *Total Fenolat Dan Flavonoid Dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (Orthosiphon stamineus B.) Jawa Tengah serta Aktivitas Antioksidannya*. Jurnal Sains & Matematika, 18 (4) : 140-148.
- Purnamasari I.K., dan Widya D.R.P. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Flake Talas*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p. 1375-1385.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Purwanto C.C., Dwi I., dan Dimas R. 2013. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita maxima) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. Jurnal Teknosains Pangan. UNS. Surakarta.
- Putri, S. 2018. *Penetapan Kadar β-Karoten Pada Wortel (Daucus Carota, L.) Mentah dan Wortel Rebus Dengan Spektrofotometri Visibel*. Jurnal Farmasi Sains dan Praktis 5, 1 (7-13).
- Rahardjo, K. 2009. *Labu Kuning Mencegah Penyakit Degeneratif*. Dalam Kedaulatan Rakyat.
- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Jurnal Indonesia : 53-58
- Rosida, D.F, Hardiyanti, Q dan Murtiningsih (Ed). 2013. *Kajian Dampak Substitusi Kacang Tunggak pada Kualitas Fisik dan Kimia Tahu*. Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya
- Roy, M.K., Juneja, L.R., Isobe, S. and Tsushida, T. 2009. *Steam Processed Broccoli (Brassica oleracea) Has Higher Antioxidant Activity In Chemical and Cellular Assay Systems*. Food Chem. 114: 263-269.
- Rukmana, R. dan Y. Y. Oesman. 2000. *Kacang Tunggak*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saeleaw, M., and Gerhard S. 2011. *Composition, Physicochemical and Morphological Characterization of Pumpkin Flour*. Journal Rajamangala University of Technology Krungthep. Bangkok.
- Safitri, F.M., Dwi R.N., Elza I., Waluyo W. 2016. *Pengembangan Getuk Kacang Tolo sebagai Makanan Selingan Alternatif Kaya Serat*. Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia 4(2): 71-80.
- Santoso. 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- Santoso, L. 2005. *Antioksidan Ekstrak Pollard Gandum Sistem Model Asam Linoleat Beta Karoten* [Skripsi]. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Santoso, E. B. 2013. *Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Susu Terhadap Sifat Sensoris dan Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*.

- Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Sari, N.P., dan Widya D.R.P. 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Metode Pemasakan terhadap Karakteristik Fisikokimia Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 6 No 1: 17-27.
- Sari, D. P., Agus S., dan Bayu K. 2021. *Pengaruh Variasi Campuran Jenis Beras dan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan*. Prosiding Seminar Nasional Universitas Sebelas Maret Vol. 5 No.1, 965-983.
- Sayekti, R. S., Djoko, P., dan Toekidjo. 2012. *Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L.)*. Jurnal Penelitian Vol 1 No.1. Yogyakarta.
- Septian, H.P., dan Fitriyono A. 2015. *Kandungan Gizi, Kesukaan, dan Warna Biskuit Substitusi Tepung Pisang dan Kecambah Kedelai*. UNDIP. Semarang.
- Sinaga, S. 2010. *Pengaruh Substansi Tepung Terigu dan Jenis Penstabil dalam Pembuatan Cookies Labu Kuning*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Slamet, A., Prseptiangga, D., Hartanto, R., and Samanhudi. 2019. *Physicochemical and Sensory Properties of Pumpkin (Cucurbita moschata D) and Arrowroot (Maranta arundinacea L.) Starch-based Instant Porridge*. International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology Vol. 9 No. 2, 2088-5334.
- Soekarto S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Srikaeo, K. and P.A. Sopade., 2010. *Functional Properties and Starch Digestibility of Instant Jasmine Rice Porridges*. Carbohydrate Polymers 82: 952–957.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sulastrri Y., Syirril I., dan Nurhayati. 2016. *Modifikasi Tepung Labu Kuning (Cucurbita flour) dengan Hidrolisis Secara Enzimatis*. UMM. Mataram.
- Suliartini N.W.S., R Gusti., Sadimantara., T. Wijayanto., dan Muhidin. 2011. *Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara*. Crop Agro 4 (2): 43-48
- Suriadi, D. 2005. *Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian.
- Suryani,C.L., Dwi P., dan Haryadi. 2001. *Karakteristik Pati Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) dan Sohunnya*. Agritech Vol 21 No.3, Hal 99-103.
- Susanti, H. 2008. *Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Metanol Kelopak Bunga Rosella Merah (Hibiscus Sabdariffa L.) dengan Variasi Tempat Tumbuh Secara Spektrofometri*. Jurnal Imiah Kefarmasian, 2 (1), 73- 80.
- Susanto, F.X. 1994. *Tanaman Kakao Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suter, I.K. 2013. *Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana. Bali,

- Tala, Z.Z. 2009. *Manfaat Serat Bagi Kesehatan*. USU Repository.
- Tamer C.E., Incedayi B., Parseker S., Yonak S., and Copur O.U. 2010. *Evaluation of Several Quality Criteria of Low Calorie Pumpkin Dessert*. Not Bot Hot Agrobot Cluj. 38 (1): 76- 80.
- Tamrin, R., Shanti P. 2016. *Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid. Jakarta.
- Tjitrosoepomo, G. 1989. *Morfologi Tumbuhan*. Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta.
- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Trustinah. 1998. *Biologi Kacang Tunggak*. In: *Kacang Tunggak*. Monograf BALITKABI No.3. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi- umbian. Malang. hal 1-19.
- Tuti. 2009. *Manfaat Labu Kuning*. Tarsito. Bandung.
- UPOV. 2007. *International Union For The Protection Of New Varieties of Plants*.
- Wahyono, S, Sahwan F.I., dan Suryanto F. 2003. *Mengolah sampah Menjadi Kompos*. Jakarta: Pusat pengkajian dan Penerapan Teknologi Lingkungan BPPT.
- Wahyuni, D.T dan Widjanarko, S.B. 2015. *Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning dengan Metode Gelombang Ultrasonik*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.390-401.
- Widowati, S., Rahmawati., Nurjanah., dan Wiwit A. 2010. *Proses Pembuatan Nasi Sorgum Instan*. *Prosding Pekan Serelia Nasional*. ISBN : 978-979-8940-29-3.
- Widyawati, P.S., Anita M.S., Thomas I.P.S., Pricilia M., William S., dan Christian L.2014. *Pengaruh Perbedaan Warna Pigmen Beras Organik terhadap Aktivitas Antioksidan*. Jurnal Agritech. Vol 34 No 4: 399-406.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas: Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarief. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor.
- Wulansari, A. 2013. *Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor*. Skripsi IPB. Bogor.
- Yuniarifin, H., Bintoro V.P., dan Suwarastuti A. 2006. *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin*. Journal Indon Trop Anim Agric. 31(1) : 55-61
- Yuniarti, D.W., Titik dan Eddy. 2013. *Pengaruh Suhu Pengeringan Vakum terhadap Serbuk Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. Jurnal THP Student. vol. 1, nomor 1

- Yuniyanti, D.N. 2017. *Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi makanan Tradisional Nagasari*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan: Yogyakarta.
- Yustiyani. 2013. *Formulasi Bubur Instan Sumber Protein Menggunakan Komposit Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) sebagai Makanan Pendamping Asi (MPASI)*. Skripsi Sarjana Program Studi Ilmu Gizi Pada Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, IPB. Bogor
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Malang.
- Zahra, S.L., B. Dwiloka, dan S. Mulyani. 2013. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng*. *Animal Agriculture* 2(1):253-260.